

# Valentinstag-Menü 2019

## **Lachs-Seeteufel-Carpaccio**

mit Spargelsalat, Tomate & Wafu-Dressing

## **salmon monkfish carpaccio**

with asparagus salad, tomato & wafu dressing

---

## **Kalbsrücken & geschmorte Backe**

mit Safran-Hollandaise, Brokkoli & Butter-Mandeln

## **calf back and stewed cheek**

with saffron hollandaise, broccoli and butter almonds

---

## **Erdbeer-Charlotte**

mit Marc de Champagner-Eiscreme

## **strawberry-charlotte**

with Marc de champagner-icecreme

---

**3-Gänge Menü € 45,-**

**3-Course Menu € 45,-**